



LES SOURCES DE CAUDALIE
BORDEAUX

Communiqué de presse
Mars 2018

Avoir plus d'une toque à son fourneau



Si 2017 avait débuté avec l'arrivée d'une cuisine entièrement repensée pour le restaurant doublement étoilé La Grand'Vigne, 2018 s'ouvre avec la création d'un nouvel espace dédié aux cours de cuisine pour revêtir la toque du Chef le temps de quelques heures.

Comme chaque année, la fermeture des Sources de Caudalie en janvier a été l'occasion parfaite pour procéder à quelques travaux de rénovation et d'innovation. En ce début d'année 2018, c'est une toute nouvelle école de cuisine qui fait son apparition et offre un espace adapté et adaptable pour passer derrière les fourneaux et devenir un véritable Chef en herbe.

Pratique et innovante, cette cuisine école a été conçue en partenariat avec les Maisons Gaggenau et bulthaup : la première pour les éléments d'électroménager, l'autre pour l'aménagement fonctionnel. Réputée pour ses appareils à la pointe de la technologie, la marque Gaggenau a notamment installé une table à induction Fullzone où une seule grande surface de cuisson laisse l'emplacement libre aux ustensiles de toutes tailles. L'équipementier bulthaup a quant à lui été sélectionné pour son système d'optimisation de surface qui permet ainsi de gérer l'espace grâce à une combinaison mêlant table de cuisine, armoire-coffre et armoire à appareils.

Grâce à cette nouvelle cuisine semi-professionnelle, l'offre de cours de cuisine peut ainsi s'étoffer. Les Sources de Caudalie proposent désormais plusieurs formules pour petits et grands afin que tout le monde puisse se glisser dans la peau d'un Chef de cuisine.

Le samedi matin, c'est un cours de 3h suivi d'un déjeuner au restaurant La Grand'Vigne qui attend les cuisiniers en devenir. On y apprend à mettre en place, dresser une assiette et réaliser les recettes emblématiques du Chef Nicolas Masse pour ensuite s'attabler au restaurant doublement étoilé La Grand'Vigne afin de déguster ce que l'on a contribué à préparer. Plusieurs thèmes sont disponibles, on peut au choix s'atteler à de la pâtisserie ou se concentrer les meilleures recettes de La Grand'Vigne ou même opter pour un cours autour d'un produit de saison comme la truffe ou les coquilles Saint-Jacques.

Le samedi après-midi, une deuxième session attend les gourmands pour des cours thématiques qui se poursuivront avec une dégustation à ROUGE. Après 2h de cours « Tapas », « Finger Food » « Pâtes et raviolis fraîches » ou encore « Cuisine du monde », les gourmets auront le plaisir de déguster le fruit de leur travail dans le bar à vins chaleureux et cosy des Sources de Caudalie. A noter qu'une version « Graine de Chef » pour les enfants est également disponible pendant les vacances scolaires et leur offre ainsi une activité ludique et créative.

Désormais, aux Sources de Caudalie, il n'y aura plus d'excuse possible pour ne pas devenir un véritable cordon bleu.

Plus d'informations :

Cours de cuisine de 3h suivi d'un déjeuner au restaurant deux étoiles La Grand'Vigne – 190€ par personne

Cours de cuisine de 2h suivi d'une dégustation au bar à vins ROUGE – 115€ par personne

Cours de cuisine « Graine de Chef » – 115€ pour un enfant, 60€ par enfant supplémentaire. Accompagnement par un adulte obligatoire.

A propos :

Les Sources de Caudalie, Palace sur les terres du Château Smith Haut Lafitte, promettent un dépaysement complet au cœur des vignes bordelaises. Avec 40 chambres et 21 suites personnalisées, un restaurant doublement étoilé *La Grand'Vigne*, une auberge *La Table du Lavoir* et un bar à vins *Rouge*, l'hôtel tout entier est dédié à « l'art de vigne ». Un spa Vinothérapie vient compléter cette expérience en proposant des soins uniques exploitant les vertus hydratantes, anti-âge et anti-oxydantes du raisin. Enfin, l'établissement offre de nombreuses activités aussi bien sur place (piscine intérieure et extérieure, ferme et potager, cours de cuisine, dégustations de vins, activités sportives et cours avec un coach particulier...) que dans la merveilleuse région bordelaise (visites de châteaux, excursions à Bordeaux, dans le bassin d'Arcachon, à Saint-Emilion...)

Gaggenau, est pionnière de l'innovation et reconnue pour ses performances technologiques et son design haut de gamme sur le marché de l'électroménager. L'entreprise, dont les origines remontent à 1683, révolutionne le concept de la cuisine privée grâce à des produits primés à plusieurs reprises lors de concours internationaux. Son succès repose sur une alliance entre progrès technologique, conception de lignes pures et fonctionnalité optimale. Depuis 1995, Gaggenau est la marque de luxe de BSH Hausgeräte GmbH, Munich, et est aujourd'hui représentée dans plus de 50 pays avec 21 showrooms de prestige dans les grandes villes du monde entier.

bulthaup, est profondément attaché à son histoire, qui commence par la création de l'entreprise familiale indépendante en 1949. Depuis sa création, bulthaup ne fait aucun compromis concernant la qualité, fait transparaître sa passion dans les moindres détails, se montre exigeant sur la qualité des matériaux et se nourrit des valeurs de l'artisanat et de la conception. Même à une époque en constante évolution, bulthaup est restée une entreprise qui se considère comme un lieu de remise en question et de curiosité insatiable.

Contact Presse :

Claudia Schall - 06 70 25 58 90 - schall.claudia@neuf.fr



LES SOURCES DE CAUDALIE *****
Chemin de Smith Haut Lafitte
33 650 Bordeaux-Martillac

Tél : +33 (0)5 57 83 83 83
sources@sources-caudalie.com
www.sources-caudalie.com